



ALTOGRADO



Gino 57 alto grado - 70cl

cod.: GNA70

denominazione commerciale: Gino 57 alto grado

descrizione: distillato di grano da frumento tenero aromatizzato

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

metodo produttivo: infusione a freddo + distillazione sottovuoto

Partendo dalla ricetta di Gino 45 gradi raggiungiamo una gradazione decisamente importante; la potenza aromatica ottenuta risulta notevolissima.

La base alcolica è il distillato di grano bio; le essenze aromatiche sono ottenute da erbe officinali certificate; bacche, petali, foglie e scorze provengono dal processo produttivo utilizzato per la gamma "Single Erb".

Temperatura di servizio 12 gradi

titolo alcolometrico	57% vol
colore	trasparente e brillante
profumo	la predominanza del Ginepro è unita ad accenti freschi di agrumi e note speziate
sapore	l'essenza di Ginepro è decisa seguendo il gusto classico mentre Liquirizia e Rosa Damascena donano note morbide ed equilibrano i lievi sentori amari di Salvia e Limone
materie prime	distillato di grano da frumento tenero bacche di <i>Juniperus Communis</i> radici di <i>Glycyrrhiza Glabra</i> fiori di <i>Rosa Damascena</i> scorze di <i>Citrus Limonum</i> foglie di <i>Salvia Officinalis</i> acqua di fonte
proprietà	aromatizzante balsamico e stimolante delle funzioni gastriche. L'alta gradazione ne rende possibile l'uso topico per frizioni e massaggi.
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

